Situation pro n°D-1 :

Sylvie prépare des **petites quiches lorraines** pour le déjeuner des enfants de la crèche. Elle demande à Myriam de préparer le **biberon** de Léo, un petit bébé de 1 mois et demi, qui est le fils de l'une des assistantes maternelles qui est en visite à la crèche.

Objectifs :

Pré requis :	**A acquérir :**
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. - Gérer les postes de travail et le matériel - Réaliser une présentation - Utiliser des plaques à gaz et le four	- Réaliser une pâte brisée. - Réaliser un biberon avec du lait 1er âge.

Ingrédients	Quantités	Matériel	Phases de préparation
			T/L/P.
Petites Quiches lorraines		Couteaux Saladiers Bols	Préparer le matériel et les denrées. Préparer la pate brisée. Mettre la farine et le beurre coupé en morceaux dans un grand bol. Frotter du bout des doigts le beurre dans la farine pour obtenir des « miettes ». Ajouter un peu d'eau froide et l'incorporer doucement. La pâte va s'amalgamer. Finir de rassembler la pâte et faire une boule, sans trop la travailler. Mettre la pâte dans un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 min.
- Farine - Beurre - Lardons - Œuf - Crème fraiche - Gruyère râpé - Eau	0,060 Kg 0,030 Kg 0,060 Kg 1 0,030 L 0,030 Kg Un peu	Casseroles Verre mesureur Spatule Ramequin Poêle Fouet Cuillère en bois Moule Emporte-pièce	
Biberon au lait 1er âge. Suivre le mode d'emploi figurant sur la boîte		Rouleau à pâtisserie Biberon Goupille Eau en bouteille Film étirable	Préparer les lardons. Les faire dorer. Sortir la pâte brisée. Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie puis faire des petits cercles de pâte. Les déposer dans les petits moules. Ajouter les lardons. Les recouvrir d'un mélange œuf+crème fraiche. Mettre au four préalablement préchauffé à 180°C. Préparer le biberon en suivant le mode d'emploi. Dresser le plat pour un enfant. Remettre en état le matériel et le poste de travail.

Nom : Prénom : Date :

Contrôle de qualité

Critères de qualité	Ecarts entre ce qui est présenté et ce qui est attendu	Causes possibles et solution correctives
Quiche lorraine : Pas trop cuite mais dorée Pas trop sèche La pâte doit être moelleuse et fine Pas trop salé	La pâte était trop épaisse et elle se cassait	On peut retravailler la pâte en ajoutant un peu de matière grasse supplémentaire ou mettre un peu plus d'eau

Vos impressions sur le gout :
Texture : moelleuse et dorée

Goût : Pas trop salé, au bon gout de lardons juteux

Odeur : une bonne odeur de quiche et de gruyère chaud

Nom : Prénom : Date :

Nutrition :

1°) Légender l'appareil digestif avec les termes ci-dessus:

Cavité buccale, foie, estomac, œsophage, vésicule biliaire, glandes salivaires, colon, intestin grêle, pancréas, rectum, anus, dents, pharynx, appendice.

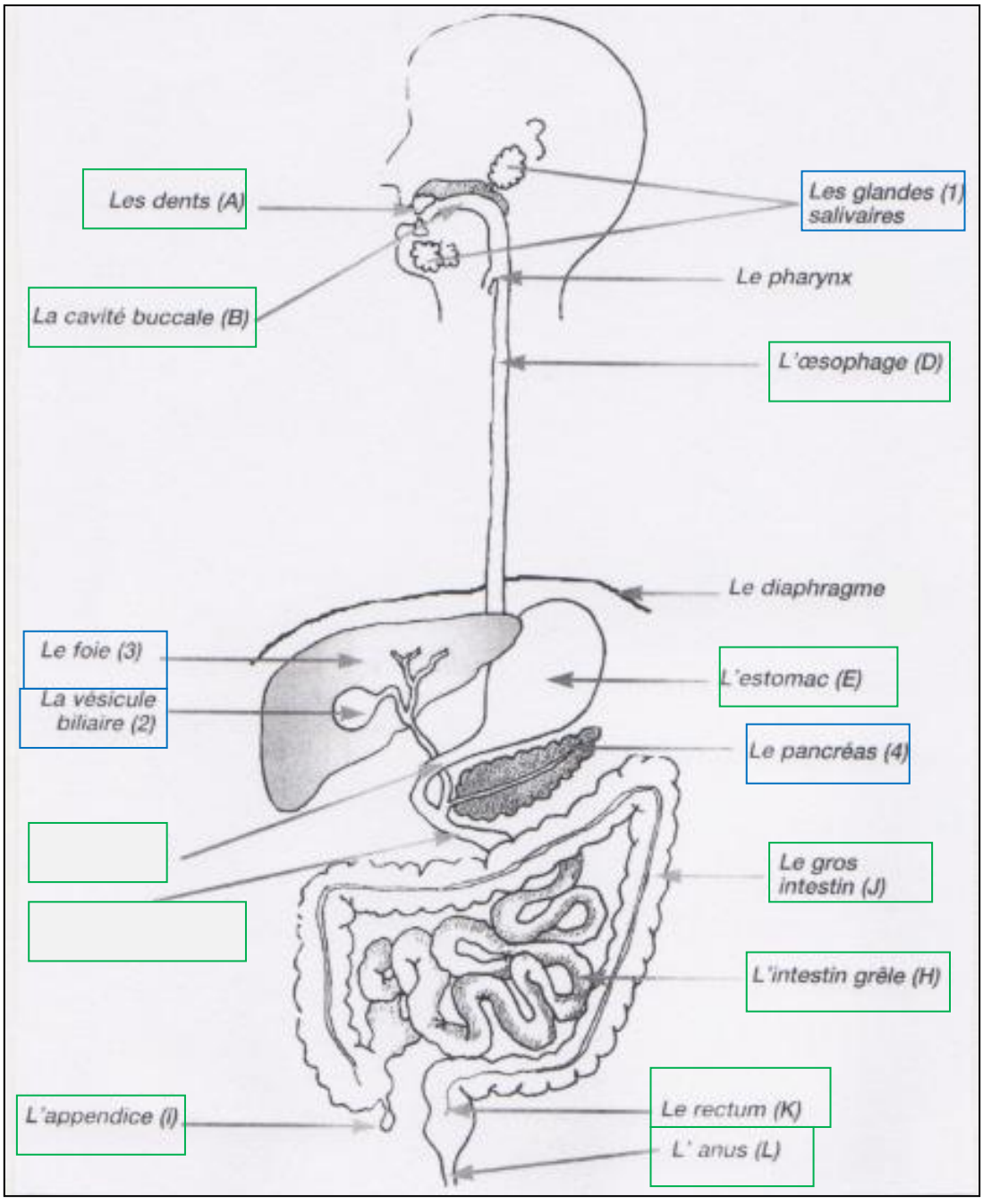


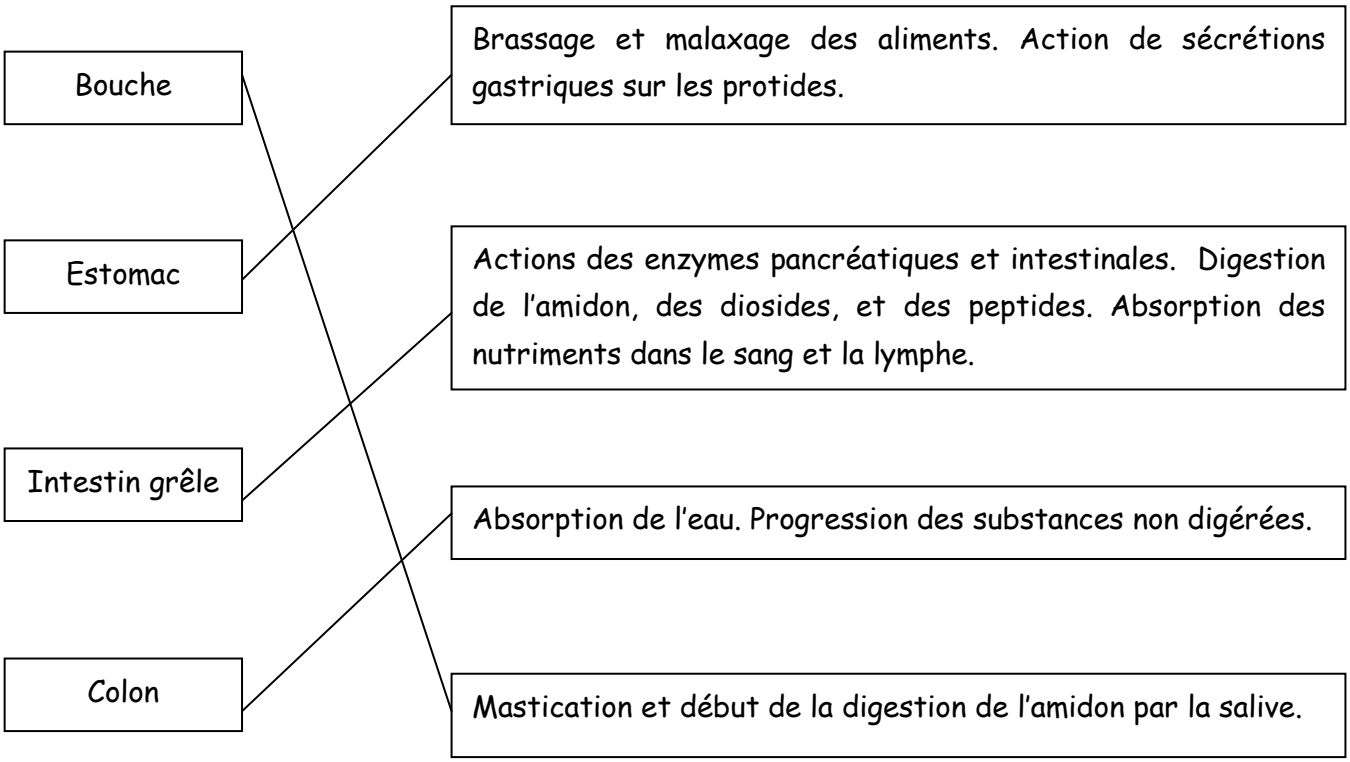
Schéma général du système digestif humain (Hygiène et biologie humaine – L T Jacques Lanore)

Nom : Prénom : Date :

2°) Colorier sur le schéma:

- en vert le tube digestif.
- en bleu les organes annexes.

3°) Relier les étapes de la digestion se déroulant dans le tube digestif avec les organes correspondants.


Bouche
Estomac
Intestin grêle
Colon
Brassage et malaxage des aliments. Action de sécrétions gastriques sur les protides.
Actions des enzymes pancréatiques et intestinales. Digestion de l'amidon, des diosides, et des peptides. Absorption des nutriments dans le sang et la lymphe.
Absorption de l'eau. Progression des substances non digérées.
Mastication et début de la digestion de l'amidon par la salive.

Nom : Prénom : Date :

Technologie :

1°) Lire le document ci-dessous puis répondre aux questions.

1. Lavez-vous toujours les mains ainsi que votre plan de travail avant de préparer les biberons.
2. Versez la quantité d'**eau froide** nécessaire (Evian ou eau en bouteille conseillée par votre médecin) **dans un biberon stérilisé**.
3. Utilisez la mesurette placée à l'intérieur de la boîte. Ajoutez le nombre correspondant de mesurettes, en vous aidant du bord araseur de la boîte pour enlever le surplus.
4. Posez le disque obturateur fourni avec le biberon sur le col du biberon afin de ne pas boucher la tétine lors du mélange. Vissez la bague en plastique. **Agitez horizontalement** pendant une dizaine de secondes. Puis agitez verticalement pendant une dizaine de secondes.
5. Dévissez légèrement et faites tiédir, puis agitez de nouveau le biberon.
6. Enlevez le disque obturateur et la bague en plastique et mettez la tétine en place. Contrôlez la température du lait sur l'intérieur de votre poignet.
7. Après avoir donné le biberon, nettoyez-le à l'eau savonneuse, ainsi que les accessoires. Rincez le tout abondamment à l'eau claire puis stérilisez l'ensemble. Entreposez le biberon stérilisé fermé.
8. Pratique : après chaque utilisation, fixez la mesurette sur le picot situé sous le couvercle.

Justification

Destruction MO

Adapté à alimentation du nourrisson

Dose adaptée à l'âge de l'enfant

Mélange homogène

Eviter les brulures

Destruction MO

NOS CONSEILS D'UTILISATION

Il est important pour la santé du bébé de bien respecter les instructions suivantes :

- Préparez le biberon juste avant le repas.
- Utilisez de l'eau embouteillée à usage exclusif de bébé.
- Utilisez uniquement la mesurette contenue dans la boîte.
- Jetez impérativement le reste d'un biberon non terminé.
- Une fois préparé, il est recommandé de consommer le biberon dans la demi-heure.
- Une fois ouverte, la boîte peut se conserver au maximum 4 semaines, bien fermée, dans un endroit sec et frais.

Document : Nutrition et alimentation (2ème Bac pro ASSP – hachette technique)

- Compléter les encadrés en justifiant les opérations représentées sur chaque pictogramme.

- Relever le numéro du pictogramme correspondant à une règle de sécurité à respecter lors de la préparation du biberon.

N°2 : pour préserver la santé de l'enfant

- Entourer une précaution à prendre lors du stockage de ce lait afin qu'il conserve ses qualités nutritionnelles.

Nom : Prénom : Date :